



餐大聯手餐中帶領國小生展開「美味黃金秘訣」



高餐大師培生聯手餐大附中 帶領國小學童展開「美味黃金秘訣」

刊登於今傳媒- 記者李祖東

廚房不僅是烹飪場所，更是充滿驚奇的科學實驗室！國立高雄餐旅大學師資培育中心日前策劃「從科學到廚房：揭密美味的黃金秘訣」服務學習活動，攜手高餐大附中與小港區漢民國小，展開一場別開生面科學料理之旅。

活動由高餐大師培生葉嘉文、陳玟惠與陳菀瑜發揮專業創意策劃，並在高餐大馮莉雅教授、何糧朱老師，以及餐大附中



辛政霖、楊珮菁老師的指導下順利推動。活動跳脫傳統「按圖索驥」的食譜教學，核心目標在於將深奧的化學反應轉化為生活化的語言，讓科學真正走入學生的日常。活動特色在於「教育傳承」，由高餐大師培生設計課程、餐大附中高二學生擔任「小老師」，帶領漢民國小五年級學童親動手製作「舒肥雞胸沙拉」、「焦糖布丁」與「西式玉米濃湯」。揭密三大科學反應，從原理到餐桌的美味體驗，在

餐大附中大哥哥、大姊姊的引導下，學童們不僅練習切菜與擺盤，更在實作中觀察食物的質地變化，學習料理背後的科學奧秘，梅納反應在於了解肉類在加熱時如何產生迷人的誘人香氣；焦糖化反應：探索糖分受熱後如何轉變為金黃色澤與獨特甜香；糊化與舒肥法：觀察濃湯如何變濃稠，並理解低溫熟成如何保持肉質軟嫩。



擔任總策劃的師培生團隊指出，許多孩子在學校或家庭較少有完整的廚房實作機會，透過將困難的科學概念簡化為生活實例，

角色互換與成長，讓師培生與高職生的教學實踐，能讓學習變成一場有趣的共享盛宴。對餐大附中的學生而言，這也是一次寶貴的成長契機。參與的高職生分享：「原本擔心概念太難小朋友會沒興趣，但在互動過程中發現他們對新事物充滿好奇。透過教導別人，我們也學習到如何轉化知識並與不同年齡層的孩子溝通。」

高餐大師培中心長期推動服務學習，本次結合大學、高中與小學的「三級跨校合作」，不僅落實了在地社區關懷，更展現了餐旅教育結合科學素養的無限可能。這場活動成功讓料理成為連結知識與情感的最佳橋梁，為三校師生留下深刻且美味的回憶。



114 學年度業界實習成果感恩餐會圓滿展現

暑假為期四週赴漢來美食實習的十位同學，在真實的工作環境中，獲得了珍貴的實踐經驗與成長。學生們在各自的實習部門，不僅學會了必要的專業技能，還培養了耐心、細心、責任感等重要素養。



餐中新訊

高餐大附中的大小事

013 期
115 年 1 月 19 日

發行單位：國立高雄餐旅大學附中
發行地址：高雄市小港區松和路40號



吳榮宜、許書瑋同學在漢來名人坊的實習心得中，體會到了高壓工作環境中的挑戰和樂趣。從一開始的打雜、收拾爐臺，到後來的擺盤技巧、湯品製作，在師傅的指導下，不斷提升了自己的工作速度與抗熱能力。實習同學表示，雖然工作辛苦，但能看到顧客滿意的笑容，讓他感到無比的成就感。

海港餐廳實習的吳孜文、洪偉誠同學提到，在不同班別工作中，如何有效管理體力與心理狀態，成為重要的課題。早班的繁忙與晚班的緊湊，讓他們學會了在壓力下保持專注。烘焙點心部、麵包部實習同學的成長與進步，不僅



來自於自身的努力，也離不開師傅們無私的教導和悉心的關懷。漢來福園餐廳實習的杜泓穎同學實習接近尾聲時心得提到自己漸漸掌握了廚房的步調，也學會怎麼配合團隊，做事越來越順手，到後來甚至能主動去完成工作，不再只是等著被交代。

12 月中本校十位實習同學，將漢來美食所學的一切，透過餐會呈現各自的技藝與說菜藝術，邀請指導師傅們當今日的桌上賓，用心呈現 11 道佳餚，表達孩子們的感恩之情。透過師傅們及漢來人資

部主任品嚐了一道道佳餚，其中有：名人坊吳榮宜同學的「蝦餃拼盤」、「蝦仁網通腸粉」；許書瑋同學的「脆皮咖哩鳳翼」；劉政君同學的「琵琶豆腐」；上海小籠湯包余沛宸同學的「招牌小籠湯包」、「蝦肉紅油抄手」；福園餐廳杜泓穎同學的「苦茶油香雞」及「八珍羹」；海港餐廳洪偉誠的「蒜味奶油辣蝦」及吳孜文同學的「白酒蛤蜊義大利麵」，最後更有點心房睿洵棋、陳好晏、卓奕成同學們合力製作的「酒香果語」，為感恩餐會畫下完美的佳餚體驗句點。



感謝學校提供的實習機會，讓學生們能走出校園，將所學知識付諸實行。同時，也感謝業界師傅們的辛勤付出，正是您們的耐心指導與教誨，才讓學生們在這段學習歷程中獲得豐碩的成果。這些寶貴的經驗將成為他們未來職業生涯的堅實基礎。

隨著實習的結束，學生們將這段珍貴的經歷視為前進的動力，立志在未來的學習和工作中，持續精進，114 學年中餐選手、烘焙選手們，再次感謝所有支援我們的老師、業界師傅及學校，期待未來有更多的合作與交流機會！

